



Sommaire

- [Nouveauté sur l'extranet : outil de synthèse des documents disponibles par syndicat](#)..... 3



Politique alimentaire et nutritionnelle

- Restitutions des résultats de l'enquête Nutrimétrie par secteur 4
→ Dernières actualités autour de la notion d'aliments dits ultra-transformés 4
→ Nutriscore – arrêté avec le nouvel algorithme désormais publié 5
→ Accords collectifs 5
→ Allégations nutritionnelles et de santé 6
→ Programme de travail OQALI 7
→ Comportements alimentaires : baromètres OpinionWay 8
→ Politiques alimentaires et nutritionnelles 9



Réglementation/Juridique

- Etiquetage lactose/protéines de lait & protéines de pois hydrolysées 10
→ Règlement sur la déforestation de l'Union européenne : l'Alliance 7 fait le point sur le contexte réglementaire entourant le RDUE et ses outils d'accompagnement 11
→ Convention-cadre médiation commerciale ANIA-CMAP 12
→ Recommandation sur la communication des DADFMS envers le grand public 13



Sécurité des aliments

- Situation à date de l'influenza aviaire 13
→ Rapport EFSA sur les résidus de pesticides en 2023 14
→ Rapport de la Commission européenne sur les alertes RASFF en 2024 14
→ Premier rapport publié de l'étude EAT3 15
→ L'ANSES publie une méthode de mesure innovante pour l'arsenic 15
→ Dispositif PSPC pour 2025 16
→ Plan national de contrôles officiels pluriannuel 2021-2025 16
→ Programme de travail ANSES pour 2025 16
→ Bisphénol A et autres bisphénols : retour DGCCRF 17
→ Dernières réévaluations des additifs alimentaires par l'EFSA 17
→ Avis de l'ANSES sur la présence de nanoparticules dans les produits phytopharmaceutiques 18
→ Dernières actualités sur les enzymes alimentaires 18
→ Isoflavones : derniers travaux de l'ANSES 18
→ Dernières actualités autour de l'hexane 19
→ Avis ANSES relatif à la teneur résiduelle en cannabidiol présente dans les feuilles pour infusion aqueuse 20
→ Avis ANSES sur des risques relatifs à la consommation alimentaire de réglisse 20



Emballages

- Compostage - Rendez-vous DGPR 21
→ Consortium FLEX25 (dates, perspectives) 21
→ PPWR : points clés 22
→ Projet réemploi Chocolat/Confiserie 22
→ Etude Vente en vrac - Biscuits, gâteaux, Panifications et Apéritifs A Croquer 22

Environnement

- ➔ Affichage environnemental : dernières actualités françaises et européennes 23
- ➔ Rapport des deux ans du Plan eau 24
- ➔ Directive omnibus - qu'est-ce que c'est ? 24



[Calendrier des événements extérieurs](#)



Du nouveau à L'Alliance 7 !

Carnet

Pauline Nicolas a rejoint le pôle Réglementation et qualité des produits de l'Alliance 7 le 20 mai en tant que responsable des affaires juridiques et réglementaire pour les syndicats. Après quelques mois de vacance sur ce poste, Pauline devient votre interlocutrice privilégiée pour les dossiers et vos questions relatives à l'étiquetage des denrées, la réglementation des produits d'alimentation courante, les signes de qualité et d'origine (IGP, STG, ...), la fiscalité appliquée aux produits, la déontologie professionnelle et droit de la publicité, les codes d'usages et chartes sectorielles, les obligations de RDUE, les contrôles et responsabilité juridique ...



Extranet

Vous pouvez trouver sur ce lien : <https://www.youtube.com/watch?v=EEPIEoCx2o8> le tutoriel d'utilisation de l'extranet.

Vous recevez les invitations aux réunions de vos groupes de travail, aux événements par cet outil. Vous êtes invités à renseigner en amont votre participation à la réunion proposée. Celles-ci apparaissent dans votre « calendrier » sur votre page extranet, vous y trouverez également les ordres du jour.

→ **Nouveauté sur l'extranet : outil de synthèse des documents disponibles par syndicat**

Vous pouvez désormais retrouver dans les rubriques **Qualité>Documents utiles** (via [ce lien](#)) et **Environnement/Emballages>Documents utiles** (via [ce lien](#)), un outil répertoriant tous les documents syndicaux utiles et nécessaires pour votre entreprise et qui sont accessibles sur l'extranet.

Ce tableau synthétique recense tous les documents développés par votre syndicat, l'Alliance7 et l'ANIA. Ce tableau facilite la prise de connaissance de ces documents et vous permet d'y accéder facilement en suivant les liens extranet associés.

Cette synthèse est construite selon les thèmes suivants :

- Information du consommateur
- Nutrition
- Sécurité des aliments
- Emballages
- Environnement
- Juridique
- Règlementation produits.

Cet outil sera régulièrement mis à jour.

[Top](#)



Agenda réunions

Réunion transverses :	
Ateliers réglementaires des syndicats de L'Alliance 7	Judi 27 novembre (présentiel, à Paris)
Réunions sectorielles :	
GT Réglementation-nutrition SFAE	Judi 26 juin 9h30-12h30 Mardi 30 septembre 14h – 17h Judi 4 décembre 9h30-12h30
GT Hygiène sécurité des Aliments SFAE	Judi 26 juin 14h – 17h Judi 25 septembre 14h – 17h Judi 4 décembre 14h – 17h
GT NUTEX	Judi 19 juin 10h à 12h30 Mercredi 24 septembre 10h à 12h30 Mercredi 26 novembre 10h12h30
GT ENC (entreprises nutrition clinique)	Mercredi 24 juin 10h – 13h Mardi 30 septembre 10h – 13h Mardi 2 décembre 14h – 17h
GT Apéritifs à croquer	Mercredi 10 septembre 14h-16h30
GT chocolat-confiserie	Judi 6 novembre 14h-16h
GT Biscuits-gâteaux-Panification	Mercredi 18 juin 9h30-12h30 Mardi 14 octobre matin
GT café	Mardi 7 octobre 14h-17h
GT STEPI (thés et plantes à infusion)	Mercredi 1 octobre 14h-17h

GT Fruits secs	Jeudi 18 septembre 14h – 16h30
GT Céréales du petit déjeuner	Jeudi 11 septembre 14h-16h30

Pour chaque syndicat, certaines réunions sont privilégiées en présentiel (généralement la 1ère de l'année) pour favoriser les discussions, les rencontres et caler la feuille de route. Les réunions sont toutefois organisées en format mixte pour la grande majorité pour permettre au plus grand nombre d'assister.



Politique alimentaire et nutritionnelle

→ Restitutions des résultats de l'enquête Nutrimétrie par secteur

Pour rappel, une enquête de consommation et comportement alimentaires a été menée en 2024 en France auprès de 1000 enfants de 3 à 17 ans et 2200 adultes de 18 à 79 ans par l'agence C-Ways. Cette enquête a été lancée à l'initiative de plusieurs interprofessions, pour souhaitent pouvoir disposer de données actualisées (dans la continuité des études CCAF que le Credoc ne mène plus désormais). Plusieurs syndicats de l'Alliance 7 ont ainsi acheté des données de cette enquête Nutrimétrie pour disposer d'analyses détaillées spécifiques.

Ces analyses spécifiques permettent aux différents secteurs d'obtenir des données sur des indicateurs clés du comportement alimentaire des Français et du poids des catégories dans leur consommation : taux de consommateurs, portions consommées, moments de consommation, contributions aux apports nutritionnels...

Les résultats de ces analyses spécifiques ont été présentés à chaque syndicat concerné en avril dernier. Les supports de présentation ainsi que les données brutes sont disponibles pour les syndicats concernés (biscuits, gâteaux, panification ; chocolat ; confiserie ; apéritifs à croquer ; céréales) sur [l'extranet](#). Ces éléments sont destinés à un usage interne

Des supports de communication – reprenant les informations pertinentes et partageables - spécifiques à chaque syndicat vont être développés d'ici cet été 2025. Ils pourront servir de base à la communication externe par le syndicat ou les entreprises.

[Top](#)

→ Dernières actualités autour de la notion d'aliments dits ultra-transformés

- **Le Comité consultatif scientifique sur la nutrition (SACN) du Royaume-Uni a mis à jour [sa position sur les aliments transformés et le lien avec la santé des consommateurs](#)** ". Il souligne notamment l'association entre une consommation élevée d'aliments dits "ultra-transformés" et des impacts sur la santé, et recommande de réduire leur consommation (en particulier des aliments riches en énergie, en matières grasses saturées, en sel et en sucres, et pauvres en fibres).

Parallèlement, le SACN met en évidence les préoccupations et les difficultés liées au système de classification NOVA couramment utilisé, ainsi qu'une définition non consensuelle et non robuste à date. D'après les experts, les preuves sont principalement observationnelles et les faiblesses

méthodologiques employées dans le cadre de NOVA persistent. Le SACN demande que la classification NOVA soit affinée et optimisée pour mieux refléter les impacts sur la santé. Il recommande :

- de prendre des mesures pour réduire la consommation “d’aliments dits ultra-transformés”
- d’améliorer les messages sur la santé alimentaire
- d’apporter plus de transparence de la part de l’industrie en matière de données sur la transformation des aliments afin d’améliorer la recherche et la surveillance.

- **Une nouvelle classification ‘clean foods’** développée par l’Université de Stirling en Ecosse et l’Université Ariel en Israël a vocation à détailler ce qui serait entendu par cette notion, une nouvelle vision qui viendrait confronter la notion d’aliments dits ultra-transformés. Un système basé sur 18 items et 5 dimensions : familiarité de l’aliment ; facilité d’utilisation ; santé ; authenticité et transparence ayant vocation à refléter les préoccupations des consommateurs. Pour plus d’informations : [ici](#)

[Top](#)

→ **Nutriscore – arrêté avec le nouvel algorithme désormais publié**

L’arrêté fixant les modalités de calcul de l’algorithme actualisé du Nutri-Score a été publié au Journal officiel et est entré en vigueur le **16/03/2025**.

En conséquence, le règlement d’usage et le Questions/Réponses ont été mis à jour sur le [site de Santé publique France](#).

L’apposition reste volontaire et les entreprises engagées ont un délai de 2 ans pour modifier leurs emballages.

Quelques questionnements persistent notamment :

- Le règlement d’usage parle de « dérogation » pour les nouveaux produits qui apposeraient l’algorithme originel. Quelles modalités de dérogation sont prévues ? (notification, justification, ... ?)
- Cas des produits vendus dans plusieurs pays (avec des transitions potentiellement plus courtes).

Ces questions ont été remontées à l’ANIA et à Santé Publique France, en attente de retour.

Des outils pédagogiques ont également été publiés sur le site de Santé Publique France. Des campagnes (pub, radio) seront également déployées à compter de juin 2025.

Au niveau UE, sans que cela ait été officialisé, la commission Européenne semble avoir dépriorisé la discussion autour de l’étiquetage nutritionnel en face avant, en raison de l’absence de consensus sur le sujet entre les différents Etats-Membres.

[Top](#)

→ **Accords collectifs**

Contexte : La signature d’accords collectifs était déjà **l’un des objectifs phares du PNAN** (Plan National Alimentation Nutrition) publié en 2019, repris dans le PNNS 4 – 2019-2023 (Programme National Nutrition Santé). Plus récemment, les ministères de la santé et de l’agriculture ont réaffirmé leur volonté d’une transition ambitieuse vers une offre alimentaire plus durable et favorable à la santé et se sont engagés, pendant le salon international de l’agriculture en mars 2025, à signer un accord collectif par an pour améliorer la qualité de l’offre.

Cette ambition est clairement retranscrite dans le projet de Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat via l'action n°20. En cas de non atteinte, il est mentionné que cela pourrait être « suivi d'objectifs réglementaires ». Bien que non clairement définie, cette voie réglementaire a été partagée par les pouvoirs publics à plusieurs reprises et pourrait prendre plusieurs formes (taxation, restriction publicité, voire seuils maximaux).

Point à date des discussions : Un dispositif d'accords collectifs avait été publié en 2021, mais n'a donné lieu à aucun engagement concret (hors sel dans le pain). Face à ce constat, **la DGAL et la DGS ont réalisé en décembre 2024 une enquête** pour comprendre les freins liés à ces accords. Une contribution a été réalisée au niveau de l'Alliance 7, rappelant pour les contraintes pour les produits de l'épicerie, avec des illustrations pour la confiserie et le chocolat.

Suite à cette enquête, plusieurs réunions d'échanges et consultations ont été organisées par l'administration pour partager des propositions d'ajustements du dispositif. Un point de vigilance a été partagé par la DGCCRF sur la dimension droit de la concurrence, qui nécessitera une attention particulière dans les prochains mois. Un travail de priorisation des catégories selon la contribution nutritionnelle, la marge de reformulation et d'autres critères a également été réalisé par l'administration. Les résultats présentés ayant été les suivants :

- **Sucres** : viennoiserie, pâtisserie, **biscuits & gâteaux**
- **Sel** : certaines familles de viennoiserie, pâtisseries, **biscuits et gâteaux** pour lesquelles des marges de reformulation importante ont été identifiées.
- **AGS** : **Biscuits salés** avec une marge de reformulation

En termes d'actions, une première réunion Alliance 7 a été organisée avec les experts Qualité et Affaires Publiques pour se positionner sur les évolutions du dispositif. Cela a permis d'alimenter le retour de l'Alliance 7 sur les propositions d'ajustement du dispositif.

Prochaines étapes :

- **16 juin** : date limite pour partager les retours sur les différents documents structurants du dispositif (référentiel, charte d'engagement politique, méthodologie de priorisation).
- **13 juin et 19 juin** : Rendez-vous de L'Alliance 7 avec la DGS pour demande d'éclairage sur des questions en suspens et une meilleure compréhension de la méthodologie
- **20 & 23 juin** : ateliers de réflexion sur accords collectifs avec les secteurs ciblés
- **25 juin (date à confirmer)** : **séquence politique via la signature d'une charte pour montrer l'engagement collectif des ministères et opérateurs économiques dans l'amélioration de la qualité et durabilité alimentaire** (sans engagement associé pour la signature d'accords collectifs sectoriels. **A noter que cette signature se ferait au nom de l'Ania et donc au nom de tous les secteurs, ainsi que des ministres (Mme Vautrin, M.Lombard et Mme Genevard).**

[Top](#)

→ Allégations nutritionnelles et de santé

Courrier DGCCRF Allégation sans sucres ajoutés

Le 21/03/25, plusieurs fédérations professionnelles dont l'Alliance 7 ont reçu une lettre présentant l'appréciation faite par la DGCCRF de la conformité de l'allégation « sans sucres ajoutés », dans le cas des produits porteurs de cette allégation, qui incorporent des ingrédients contenant par ailleurs des sucres (purée de fruits concentrée, farine diastasée), ou dont les procédés de transformation induisent la création de sucres (hydrolyse fibres / amidon).

Le courrier est disponible sur [l'extranet](#).

La lecture de la DGCCRF (sous réserve de l'appréciation souveraine des tribunaux) est la suivante :

- Une telle mention pourrait induire en erreur, dès lors qu'ils conduisent à augmenter significativement la teneur initiale en sucres, quand bien même il ne s'agirait pas de l'intention

première. Un consommateur choisissant un tel produit cherchant à limiter sa consommation de sucres.

- Une augmentation de 20% du taux de sucres contenus dans le produit, par rapport à sa teneur avant incorporation de l'ingrédient ou mise en œuvre du procédé visés, sera en première approche considérée significative.

En sus, la DGCCRF rappelle l'obligation de compléter la mention par « contient des sucres naturellement présents » le cas échéant.

La DGCCRF demande à ce que les opérateurs soient informés pour application de la doctrine.

Le même courrier a été remonté à l'ANIA et à d'autres fédérations.

Des questionnements ont pu être soulevés sur les ingrédients concernés et remontés à l'ANIA, en attente de discussion. En effet, alors qu'au début du courrier, est précisé l'ajout de tels ingrédients « pour des raisons technologiques », cette notion disparaît par la suite.

Avis de la cour de justice de l'Union Européenne – cas des allégations de santé en Attente

En avril 2025, la cour de justice de l'Union européenne a [publié](#) son avis sur le cas C-386/23 ;

Pour rappel, la question suivante avait été posée à la Cour de justice de l'Union européenne par la Cour fédérale de justice allemande : Les substances végétales ou 'plantes' peuvent-elles faire l'objet d'allégations de santé (article 10, paragraphe 1, du règlement [CE] n° 1924/2006) ou de références à des effets bénéfiques généraux et non spécifiques (article 10, paragraphe 3, du règlement [CE] n° 1924/2006) sans que ces allégations soient autorisées en vertu de ce règlement et inscrites sur la liste des allégations autorisées conformément aux articles 13 et 14 du règlement (article 10, paragraphe 1, du règlement) ou sans que ces références soient accompagnées d'une allégation de santé spécifique figurant sur l'une des listes visées aux articles 13 ou 14 du règlement (article 10, paragraphe 3, du règlement), dans l'attente de l'achèvement de l'évaluation par l'EFSA puis de l'examen par la Commission?

Dans cet avis, la Cour conclut que **l'interdiction générale** d'utiliser des allégations botaniques **s'applique jusqu'à ce que la Commission ait terminé son examen de ces allégations botaniques et les ait incluses dans les listes des allégations de santé autorisées, à moins que** leur utilisation ne soit déjà **autorisée dans le cadre d'un régime transitoire**.

Elle indique notamment que : « *In the light of all the foregoing considerations, the answer to the question referred is that Article 10(1) and (3) of Regulation No 1924/2006 must be interpreted, in the context of commercial advertising of a food supplement composed of 'botanical substances' within the meaning of Regulation No 432/2012, as meaning that **it is not permitted, until the Commission has completed its examination of health claims relating to botanical substances for the purposes of their inclusion in the lists of authorised health claims provided for in Articles 13 and 14 of Regulation No 1924/2006, to use specific health claims relating to such substances and describing or referring to psychological or behavioural functions, or to make reference to the general, non-specific benefits of such a substance for overall good health and health-related well-being without that reference being accompanied by a specific health claim included in those lists, unless the use of such claims is permitted under Article 28(6) of that regulation***»

Cette lecture ne semble pas, à première vue, constituer un changement drastique des pratiques au niveau Français, seules les allégations de santé en attente – bénéficiant de la période transitoire – pouvant être utilisées. Toutefois, ce sujet sera suivi de près avec les autres secteurs concernés et nos associations européennes.

[Top](#)

→ Programme de travail OQALI

Plusieurs travaux sont prévus au niveau de l'OQALI dès 2025 :

- **Dématérialisation des collectes OQALI** : une phase d'étude pilote en 2025 sur 2 secteurs (boissons rafraichissantes sans alcool et céréales du petit-déjeuner) pour avoir plus de visibilité sur les

incertitudes identifiées et s'assurer de la fiabilité des données pour une utilisation en routine. Suite à la publication du marché public, l'offre de Scan Up a été retenue. Selon les résultats des études pilotes, la décision de poursuivre ou non la voie dématérialisée sera prise.

- **Etudes sectorielles – calendrier prévisionnel:**
 - o Apéritifs à croquer : juin 2025
 - o Aliments de diversification et laits infantiles : 2025 (en attente recrutement d'un 3^{ème} chargé de projet)
 - o Chocolats et produits chocolatés (2025/2026)
 - o Confiseries : 2026
 - o Céréales du petit-déjeuner (pilote 2025 / publication 2026)

- **Rapport suivi accord collectif sel dans le pain** : 2026 (phase 3)

- Interrogation sur la possibilité de prioriser l'étude transversale « **Bilan des évolutions (avec impact sur les apports)** », notamment dans le cadre du renouvellement du dispositif des accords collectifs. Vu le programme de travail 2025, cette étude ne pourra pas être faite cette année.

[Top](#)

→ **Comportements alimentaires : baromètres OpinionWay**

Opinion Way a publié son [Baromètre de l'esprit critique 2025](#) qui sonde cette année les pratiques alimentaires et la construction du choix en matière d'alimentation. Selon Opinionway, le « bien manger » est au cœur des préoccupations des Français : plus de 7 sondés sur 10 déclarent « aimer cuisiner » (72%), 56% des sondés se décrivent comme « omnivores », 22% sont « flexitariens », et 8% se déclarent végétariens (4%) ou végétaliens (4%). Le Baromètre souligne 4 Français sur 10 déclarent suivre un régime alimentaire pour des raisons particulières. Parmi eux, 55 % motivent ce choix par des préoccupations environnementales ou éthiques.

Il est également souligné que le choix des produits alimentaires repose en priorité sur le **prix ou les promotions** (critère le plus cité par 69% des répondants), sur le **goût** (54%), mais aussi sur des aspects nutritionnels et éthiques. Près d'un sondé sur deux (49%) prend en compte au moins un aspect nutritionnel comme le Nutri-score pour 24%, ou un critère éthique (47%) comme le mode de production ou le caractère équitable.

L'étude souligne néanmoins que les Français manquent de repères : 8 Français sur 10 partagent au moins une opinion erronée sur l'alimentation ». « Mais la majorité déclare aussi manquer de repères dans la recherche d'informations sur l'alimentation : 56 % des Français ne « savent pas vraiment qui croire sur le sujet », une affirmation partagée par près des 2/3 (65%) des 18-24 ans. « Plus de la moitié des Français (56%) rapportent lire, pendant leurs courses, les étiquettes et les emballages régulièrement et 94% au moins de temps en temps. Lorsqu'ils lisent les étiquettes des produits qu'ils s'appêtent à acheter, 91% des sondés regardent les informations nutritionnelles, notamment la liste des ingrédients (62%) et le Nutri-score (44%). La moitié des sondés sont aussi attentifs à l'origine géographique du produit (52%) ou aux labels de production de type Label Rouge ou Bio (46%).

Dans [la 4ème édition de son baromètre](#) sur les tendances qui façonnent l'agriculture et l'alimentation en 2025, OpinionWay dévoile quelques enseignements clés : - 81 % des Français estiment que les agriculteurs ne sont pas assez soutenus par les pouvoirs publics (-3 pts comparé à 2024). - 69 % sont prêts à payer plus cher pour des produits alimentaires issus de la production française, un retour aux niveaux de 2022 après deux ans de baisse. Concernant le volet « Alimentation & nouvelles tendances de consommation » : la popularité des produits Bio continue de croître (+3 pts), malgré les débats sur leur accessibilité. Transition écologique & agriculture : 50 % des Français reconnaissent le rôle positif des agriculteurs dans la protection

de l'environnement, 67 % se disent prêts à payer plus cher pour les produits alimentaires pour garantir une rémunération plus juste des agriculteurs.

[Top](#)

→ Politique alimentaires et nutritionnelles

Stratégie Nationale Alimentation Nutrition Climat

Fin mars, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a publié début avril le [projet](#) de **Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat** (SNANC), ayant fait l'objet d'**arbitrages interministériels**.

Pour rappel, cette stratégie a été élaborée par les ministères chargés de l'agriculture, la santé et l'environnement, sur la base des contributions du Conseil national de l'alimentation, du Haut conseil de la santé publique, des agences et organismes d'expertise ainsi que des contributions spontanées de parties prenantes, dont la société civile.

Les orientations stratégiques de la SNANC définissent la politique du Gouvernement pour une alimentation saine et durable pour tous à l'horizon 2030 et seront par la suite déclinées de manière opérationnelle par les prochains Programme national nutrition santé (PNNS 5) et Programme national de l'alimentation (PNA 4) sur la période 2025-2030.

Les objectifs généraux sont les suivants :

- Promouvoir une alimentation favorable à la santé ;
- Promouvoir une alimentation respectueuse de l'environnement ;
- Favoriser la justice sociale et réduire les inégalités d'accès à une alimentation saine et durable ;
- Promouvoir la souveraineté alimentaire ;
- Répondre aux attentes sociétales, à travers notamment la qualité organoleptique des produits et les conditions de production économiquement et socialement acceptables ;
- Veiller à la déclinaison et à l'atteinte de ces objectifs par les différents acteurs territoriaux ;
- Décliner spécifiquement les objectifs de la SNANC aux territoires ultramarins.

Dans ce cadre, L'Alliance 7 a contribué à la consultation publique pour ses différents syndicats métiers de l'épicerie et de la nutrition spécialisée. Cette contribution a également été transmise à la DGS et la DGAL. Pour plus de détails sur la contribution Alliance 7 : [LIEN](#).

En parallèle, ces éléments ont également été portés auprès de l'ANIA, qui a contribué via la consultation publique et dans le cadre de la consultation coordonnée par le Conseil National de l'Alimentation (CNA).

Avis du Conseil économique social et environnemental CESE

Le Conseil économique social et environnemental a adopté mardi un [avis](#) proposant une approche plus stricte face aux problèmes de santé liés à l'alimentation. Cet avis, intitulé « Permettre à tous de bénéficier d'une alimentation de qualité en quantité suffisante », est structuré autour de 4 grands axes et formule des préconisations :

- Mettre en place une véritable politique interministérielle dédiée à l'accès pour tous à une alimentation saine et de qualité et faire de celle-ci une « grande cause nationale »
- Favoriser des régimes alimentaires équilibrés et améliorer la qualité des produits susceptibles de présenter un risque pour la santé ;
- Soutenir et développer les dispositifs de lutte contre la précarité alimentaire
 - > Mobiliser la restauration collective pour soutenir et développer des filières locales de qualité ;

Plusieurs recommandations de l'avis visent notamment à "rendre obligatoire le Nutri-Score sur tous les produits transformés pré-emballés, taxer les produits ne respectant pas les objectifs de réduction en gras, sel et sucre, et encadrer plus sévèrement la publicité alimentaire destinée aux enfants".

Dominique Marmier, co-rapporteur et agriculteur, a justifié ces recommandations en déclarant que « les mesures qui ne reposent que sur des intentions ne sont malheureusement pas suivies d'effet ». Ces propositions interviennent en parallèle de la consultation sur la SNANC, critiquée par plus de 50 ONG pour

son approche jugée trop incitative. L'ANIA s'est mobilisée en amont du vote de l'avis pour porter sa position sur un certain nombre de sujets et mobiliser lors du vote les représentants du collège entreprise. Le vote a notamment recueilli 17 votes "contre" cet avis.

[Top](#)



Réglementation / Juridique

→ **Etiquetage lactose/protéines de lait & protéines de pois hydrolysées**

Évolution des règles d'étiquetage : Où en sont les discussions sur les dénominations protéiques ?

Informations sur les avancées et attentes vis-à-vis de la Direction Générale de la Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes (DGCCRF)

L'Association Nationale des Industries Agroalimentaires (ANIA) et la Fédération du commerce et de la distribution (FCD) ont été alertées de la récente remise en cause, par certaines Directions Départementales de la Protection des Populations (DDPP), des mentions « Protéines de pois hydrolysées » et « Lactose et protéines de lait » employées dans la liste des ingrédients sur l'étiquetage de certains produits.

Aux termes de la de l'ANIA et de la FDC avec la DGCCRF, cette dernière semblerait avoir validé oralement la lecture des textes ayant conduit les Directions Départementales de la Protection des Populations à remettre en cause l'usage des dénominations de vente en cause.

L'administration a adopté une interprétation stricte des normes en vigueur, laquelle pourrait impliquer une modification des dénominations de vente jusqu'alors employées.

Ces changements d'étiquetage éventuels demeurent soumis à la publication de la doctrine officielle de la DGCCRF dont nous attendons la communication.

En substance, des éclairages de la part de la DGCCRF sont attendus quant aux interrogations en suspens, propres à chacune des dénominations en cause.

1. Conséquences potentielles pour l'usage de la mention « Lactose et protéines de lait »

L'usage de dénomination « lactose et protéine de lait » jusqu'alors admise par la DGCCRF, pour faire référence à des lactoreplaçeurs contenant moins de 50% de protéines, pourrait être remis en cause. Subséquemment à la consultation de la DGCCRF, il a été indiqué par une DDPP, s'appuyant sur le règlement n°1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (Règlement dit « INCO »), que la position en vigueur de l'administration centrale était obsolète, nécessitant une mise à jour des pratiques.

Selon l'analyse de la DDPP, fondée sur le règlement INCO et la norme Codex Alimentarius STAN 289-1995, deux mentions seraient désormais à distinguer parmi la liste des ingrédients :

- La mention « poudre de lactosérum doux » : cet ingrédient devrait être mentionné en tant que tel, accompagnée d'une référence à l'allergène (lactose) le composant
- La mention « protéines de lait » : elle pourrait être employée sur l'étiquette de produit contenant un concentré de protéines de lactosérum.

2. Conséquences potentielles pour l'usage de la mention « protéines de pois hydrolysées »

Les DDPP semblent se positionner en faveur de l'abandon de la mention « protéines de pois hydrolysées » couramment utilisée, au profit de la mention réglementaire « matière protéique de pois hydrolysée ». L'officialisation de cette position, fondée sur les dispositions de la norme CXS-174-1989 du Codex Alimentarius, pourrait entraîner des conséquences sur de nombreux produits contenant des matières protéiques végétales hydrolysées.

Dans un souci de cohérence d'interprétation, des mentions similaires renvoyant à des produits contenant des protéines végétales autres pourraient également faire l'objet d'un réexamen.

L'ANIA a sollicité la DGCCRF afin d'obtenir une validation officielle des mentions suivantes :

- a. « matière protéique de [matière végétale hydrolysée] en lieu et place de la mention « protéine de [X] »
- b. « Protéine de lait » qui devra être distinguée de la mention « poudre de lactosérum doux »

Une position consolidée de la DGCCRF est attendue aux fins d'harmonisation des pratiques de contrôle. Dans l'attente de la position officielle de l'autorité administrative compétente, il est recommandé d'anticiper les modifications d'étiquetage des produits concernés.

[Top](#)

➔ **Règlement sur la déforestation de l'Union européenne : l'Alliance 7 fait le point sur le contexte réglementaire entourant le RDUE et ses outils d'accompagnement**

Cadre réglementaire et rétroplanning de l'application des obligations

L'EUDR (Règlement européen relatif à la mise à disposition sur le marché de l'Union et à l'exportation à partir de l'Union de certains produits de base et produits associés à la déforestation et à la dégradation des forêts) prévoit des obligations de diligence raisonnée pour sept filières (cacao, café, huile de palme, soja, caoutchouc, bois et bovins), dont leur application a été échelonnée dans le temps.

Bien qu'entré en vigueur le 30 décembre 2023, le règlement et ses obligations multiples trouveront à s'appliquer de manière différée dans les mois à venir. Le 30 décembre 2025, les grandes entreprises seront les premières à devoir assurer leur mise en conformité. Le 30 juin 2026, les TPE et PME devront à leur tour garantir la conformité de leurs activités aux obligations qui leurs sont propres.

Textes complémentaires et documents d'application

La Commission européenne a progressivement précisé le dispositif au moyen d'un ensemble de documents explicatifs et complémentaires :

1. Un [document d'orientation](#) (15 avril 2025) clarifiant les notions fondamentales
2. Une **FAQ actualisée** (14 mai 2025) introduisant :
 - Une exemption de déclaration de DDR pour les PME et TPE en aval lorsque leurs produits ont déjà fait l'objet d'une déclaration de diligence raisonnée en amont
 - Des obligations allégées en matière d'exercice de diligence raisonnée pour ces mêmes TPE et PME
3. Un **règlement d'exécution** (20 mai 2025) modifiant l'annexe I sur le classement des pays par risque

Une position majoritaire des États membres en faveur d'une révision

Le Conseil Agriculture du 26 mai 2025 a été marqué par une proposition publiée le 23 mai 2025, portée par 18 États (dont Luxembourg et Autriche) pour créer une catégorie "risque insignifiant". Cette modification interviendrait par le biais d'une révision de l'annexe I du RDUE. La France soutiendrait le texte dans sa version actuelle, tout en reconnaissant les difficultés sectorielles.

L'Alliance 7 au service de ses adhérents

Pour aider les entreprises adhérentes de ses 9 syndicats à suivre ces évolutions complexes, l'Alliance 7 travaille à la rédaction d'un mémento juridique mis à jour à la lumière des textes d'application et d'éclairage fournis par la Commission européenne, dont la publication aura lieu dans les mois à venir.

L'équipe poursuit la veille réglementaire complète ainsi que le suivi des travaux menés par les fournisseurs de standards internationaux (GS1), ouverts aux adhérents.

A noter également le projet mené cette année conjointement entre le syndicat du chocolat et le syndicat du café, dédié à l'accompagnement à la mise en conformité vis-à-vis des obligations en matière de diligence raisonnée, pour lequel un appel à manifestation d'intérêt pour répondre à un questionnaire et participer à une journée d'atelier a été envoyé.

[Top](#)

→ **Convention-cadre médiation commerciale ANIA-CMAP**

La médiation de la consommation : une obligation légale pour les professionnels depuis 2016

Depuis le 1er janvier 2016, les professionnels vendant des biens ou services à des particuliers ont l'obligation légale d'adhérer à un dispositif de médiation de la consommation (article L. 612-1 du code de la consommation). Ce mécanisme vise à faciliter le règlement amiable des litiges entre un consommateur et un professionnel, sans recourir à un tribunal.

Convention cadre ANIA-CMAP : système de médiation agréé au service des adhérents

Afin d'accompagner ses adhérents, et leur faciliter l'accès à la médiation, l'ANIA a récemment procédé à la signature d'une convention-cadre avec le CMAP (Centre de médiation et d'arbitrage de Paris). Cela offrira aux entreprises adhérentes des syndicats métiers et des ARIA, membres de l'ANIA, un droit d'adhésion réduit à 300 euros au lieu de 1000 euros.*

Le CMAP est un centre de règlement des différends par modes alternatifs, leader en matière de médiation pour les entreprises, qui pratique déjà depuis plusieurs années la médiation entre consommateurs et entreprises. Le CMAP a développé une compétence spécifique qu'il met à disposition des entreprises et des fédérations ou syndicats professionnels.

Qu'est-ce que la médiation de la consommation ?

Contrairement à l'arbitrage ou à la conciliation, la médiation n'impose pas de décision. Les parties concernées restent libres d'accepter la solution proposée ou de saisir un juge.

Champ d'application

Le dispositif s'applique uniquement aux contrats entre un professionnel et un consommateur. Toutes les entreprises, y compris celles du secteur agroalimentaire, ayant des clients consommateurs finaux (B to C) sont soumises à cette obligation.

Il est important de distinguer deux degrés de procédure :

- **Les réclamations clients** : traitées en interne par l'entreprise.
- **Les litiges de la consommation** : si, malgré la réponse de l'entreprise, le consommateur reste insatisfait, la réclamation devient un litige relevant de la médiation.

Précision importante :

Même les entreprises à dominante B to B peuvent être concernées si certains de leurs contrats (ex. : contrats de promotion des ventes, mandats, etc.) les font entrer dans le champ d'application de l'article L. 612-1.

Comment choisir un médiateur ?

Le professionnel ne peut pas simplement mentionner un médiateur sans convention préalable. Le médiateur doit être **référéncé par la Commission d'Évaluation et de Contrôle de la Médiation de la Consommation (CECMC)**.

L'ANIA facilite l'accès à la médiation pour les entreprises adhérentes de ses syndicats membres et ARIA ; l'ANIA (Association Nationale des Industries Alimentaires) a ainsi récemment procédé à la signature d'une convention-cadre avec le CMAP (Centre de Médiation et d'Arbitrage de Paris). Ce partenariat offre aux entreprises adhérentes des syndicats métiers et des ARIA un droit d'adhésion réduit à 300 € au lieu de 1 000 €*.

Pourquoi choisir le CMAP ?

Le CMAP est un centre de règlement des différends par modes alternatifs, leader en matière de médiation pour les entreprises. Il pratique depuis plusieurs années la médiation entre consommateurs et entreprises, et a développé une expertise spécifique qu'il met à disposition des entreprises, des fédérations ou des syndicats professionnels.

*Offre réservée aux adhérents des syndicats membres de l'ANIA et des ARIA, sous conditions.

[Top](#)

→ **Recommandation sur la communication des DADFMS envers le grand public**

Afin d'appuyer les entreprises sur le sujet de la communication des DADFMS (denrées alimentaires destinées à des fins médicales spéciales) envers le grand public et notamment sur les réseaux sociaux, des recommandations listant les règles s'appliquant, en particulier pour ce secteur ont été définies.

Disponible sur [l'extranet](#)

[Top](#)



Sécurité des aliments

→ **Situation à date de l'influenza aviaire**

La circulation du virus influenza aviaire hautement pathogène (IAHP) H5N1 s'est largement intensifiée au niveau mondial en 2025, non seulement entre les oiseaux sauvages et captifs, mais aussi entre différentes espèces de mammifères (carnivores, bovins, marins). À ce jour, aucun cas humain n'a été recensé en France mais 67 cas ont été recensés récemment aux États-Unis, ayant entraîné un décès.

En France, la situation est très encadrée grâce à l'action coordonnée de la direction générale de la santé, de la direction générale de l'alimentation, de l'Anses et de Santé Publique France. La stratégie de vaccination préventive systématique des canards d'élevage menée depuis 2023 porte ses fruits car elle a permis une baisse drastique des cas.

Suite à la propagation de la grippe aviaire principalement chez les poules pondeuses, les éleveurs ont été obligés d'abattre plus de 166 millions de volailles au total à ce jour.

Depuis le début de l'année, d'après les médias, plus de 30 millions de volailles ont été abattues aux États-Unis. Le prix des œufs a atteint un niveau record aux États-Unis en février, selon l'indice des prix à la consommation américain.

Toutes les actualités relatives à ce sujet sont publiées régulièrement sur l'[extranet](#).

[Top](#)

→ Rapport EFSA sur les résidus de pesticides en 2023

Conformément à l'article 32 du règlement (CE) n° 396/2005, l'Autorité européenne de sécurité des aliments (EFSA) doit établir un rapport annuel évaluant les niveaux de résidus de pesticides dans les denrées alimentaires sur le marché européen, sur la base des informations fournies par les États membres.

Le [2023 European Union report on pesticide residues in food](#) est disponible sur le site de l'EFSA.

Au total, 132 793 échantillons ont été analysés, soit une augmentation de 19,8 % par rapport à 2022 (110 829 échantillons).

Sur le total, 96,3 % des échantillons (127 816) se situaient dans la limite légale, soit le même chiffre que les années précédentes (96,3 % en 2022 ; 96,1 % en 2021) ; 76 962 échantillons (58,0 %) ne contenaient pas de résidus quantifiables (résultats inférieurs à la LQ pour chaque pesticide analysé), tandis que 38,3 % contenaient des résidus quantifiés ne dépassant pas les limites légales (50 854 échantillons).

Plus d'informations sur l'[extranet](#).

[Top](#)

→ Rapport de la Commission européenne sur les alertes RASFF en 2024

La Commission européenne a publié son rapport 2024 sur le réseau d'alerte et de coopération (ACN), qui facilite la coopération et l'échange d'informations entre les États membres sur les contrôles officiels dans la chaîne agroalimentaire.

Le rapport révèle une augmentation de 8 % du nombre total de notifications (9 460) en 2024 par rapport à l'année précédente. Les notifications relatives aux risques de sécurité des aliments, via le système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux, ont augmenté de 12 % l'année dernière, pour atteindre un total de 5 250. Cette augmentation témoigne de la vigilance des autorités de contrôle de l'UE dans la détection des problèmes de sécurité des denrées alimentaires et des aliments pour animaux.

Comme les années précédentes, ce sont les fruits et légumes qui ont fait l'objet du plus grand nombre de notifications de non-conformité (16 %), principalement en raison de la présence de résidus de pesticides. Les erreurs d'étiquetage, telles que les allégations de santé non autorisées pour les compléments alimentaires, ont également représenté une part importante des notifications.

Voir le document complet ici : [2024 ACN annual report](#).

[Top](#)

→ Premier rapport publié de l'étude EAT3

Les Etudes de l'Alimentation Totale (EAT) sont des études nationales dont l'objectif premier est l'évaluation des risques sanitaires liés à l'exposition chronique de la population à des substances chimiques présentes dans les aliments.

Une EAT repose sur trois étapes majeures que sont

- la collecte d'échantillons alimentaires dans différents points de vente,
- la préparation des échantillons collectés, de manière à être représentatifs de la manière dont les consommateurs les préparent avant de les consommer
- l'analyse des échantillons en laboratoire pour identifier et quantifier les substances chimiques présentes dans les aliments.

Les résultats de ces analyses sont ensuite combinés à des données de consommation alimentaire pour estimer l'exposition de la population et les risques associés.

Trois EAT ont déjà été conduites en France. Une première EAT (EAT1), conduite entre 2001 et 2005, a ciblé la population générale à partir de 3 ans et a porté sur l'analyse de 39 substances chimiques (INRA 2004). Une seconde EAT (EAT2), conduite entre 2006 et 2011, a de nouveau ciblé la population générale à partir de 3 ans mais a porté cette fois sur l'analyse de 445 substances (Anses 2011a, 2011b). Enfin, une EAT spécifique aux enfants de moins de 3 ans (EAT infantile) a été conduite entre 2010 et 2016, avec la recherche de 670 substances (Anses 2016). L'Anses s'est autosaisie afin de conduire une troisième EAT sur la population générale afin de poursuivre la surveillance de la sécurité sanitaire de l'alimentation en France, et de contribuer activement à protéger la santé des consommateurs, à aider à l'orientation des politiques publiques et à informer les consommateurs

Les résultats des études EAT sont échelonnés sur plusieurs années. A été [publié](#) le premier rapport de la 3ème Étude de l'Alimentation Totale française (EAT3). Ce rapport se base sur les données de la dernière enquête de consommation INCA3 conduite en 2014-2015. Il s'agit du rapport présentant la méthode globale de l'étude. Les premiers résultats d'exposition et d'évaluation des risques devraient être publiés d'ici la fin de l'année 2025.

[Top](#)

→ L'ANSES publie une méthode de mesure innovante pour l'arsenic

L'ANSES a dévoilé une nouvelle méthode innovante pour mesurer l'arsenic, sous toutes ses formes, dans différents aliments.

En effet, la toxicité de l'arsenic dépendant de sa forme chimique, il est important de mesurer la présence de ces différentes formes dans l'alimentation pour mieux protéger la santé humaine.

Les méthodes analytiques disponibles jusqu'à présent ne permettaient qu'une quantification partielle ou imprécise des différentes espèces d'arsenic et n'étaient utilisables que pour certaines familles d'aliments. La méthode mise au point permettra d'affiner l'étude de l'exposition de la population aux espèces d'arsenic et d'évaluer plus précisément des risques pour la santé, plutôt que de se baser sur des estimations théoriques, comme c'est généralement le cas.

Plus d'informations sur l'[extranet](#).

[Top](#)

→ Dispositif PSPC pour 2025

Vous trouverez [ici](#) le plan de surveillance et de contrôles de certains contaminants chimiques dans les denrées alimentaires d'origine animale et végétale pour l'année 2025.

Depuis 2023, le règlement délégué (UE) 2022/931 et le règlement d'exécution (UE) 2022/932 établissent les modalités de contrôles officiels en ce qui concerne les contaminants dans les denrées alimentaires. Les prélèvements de ce plan seront en partie à réaliser au stade de la production primaire (élevage) et abattoir, et d'autres prélèvements au stade de la transformation / première mise sur le marché ou de la distribution (grossiste, remise directe). Les prélèvements hors production primaire et abattoir sont délégués (hors DROM et Corse)

[Top](#)

→ Plan national de contrôles officiels pluriannuel 2021-2025

La réglementation européenne (règlement (UE) 2017/625) prévoit que chaque État membre élabore un plan de contrôle pluriannuel (PNCOPA) décrivant les contrôles tout au long de la chaîne alimentaire dans les domaines suivants : : denrées alimentaires (sécurité, loyauté, OGM et matériaux au contact...), dissémination volontaire dans l'environnement des OGM destinés à la production des denrées alimentaires et d'aliments pour animaux, aliments pour animaux, santé et identification animales, sous-produits animaux, bien-être des animaux, santé des végétaux, produits phytopharmaceutiques ainsi que l'agriculture biologique et les appellations d'origine protégées, indications géographiques protégées et spécialités géographiques protégées

Ainsi, le plan national de contrôles officiels pluriannuel 2021-2025 (PNCOPA) présente l'organisation et le fonctionnement du système de contrôle français, les modalités d'adaptation de ce dispositif selon une démarche d'amélioration continue et les axes prioritaires définis pour les années 2021 à 2025.

Chaque année, un rapport fait le bilan de la mise en œuvre des contrôles officiels. Le rapport annuel pour 2023 est téléchargeable depuis [cette page](#).

[Top](#)

→ Programme de travail ANSES pour 2025

Le [programme de travail](#) de l'Anses pour 2025 a été [publié](#). Il présente les principales activités de l'Agence dans ses cinq grands domaines d'intervention : alimentation, santé et bien-être animal, santé et environnement, santé des végétaux et santé au travail. Discuté avec le conseil scientifique international et le conseil d'administration de l'Agence, il met en œuvre les orientations du cadre du [Contrat d'objectifs et de performance 2023-2027](#) conclu entre l'Agence et ses ministères de tutelle.

En tant qu'agence de toutes les santés - humaine, animale, végétale, environnementale - l'Anses met en valeur dans ce programme toutes les initiatives qui vont dans le sens d'une approche globale des risques sanitaires. L'approche « One-Health », la prise en compte de l'exposome, la collecte et le croisement de données massives figurent ainsi dans un nombre croissant de travaux et de partenariats scientifiques. Le programme 2025 propose également un focus sur l'intégration des enjeux associés au dérèglement climatique dans ses travaux de recherche et d'expertise.

Face aux crises sanitaires et aux transformations rapides de la société et de l'environnement, l'Anses s'attache enfin à renforcer ses implications aux niveaux européen comme international et, plus globalement,

à maintenir en 2025 des principes d'action qui garantissent la qualité de sa production scientifique et la confiance qu'elle suscite, en France et dans le monde.

[Top](#)

→ Bisphénol A et autres bisphénols : retour DGCCRF

Depuis le 31 décembre 2024, le règlement (UE) n°2024/3190 interdit l'utilisation du bisphénol A (BPA) ainsi que d'autres bisphénols et dérivés classés comme dangereux dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires. Cette nouvelle réglementation s'applique depuis le 20 janvier 2025 avec des périodes transitoires allant jusqu'à 2029 selon les cas. La DGCCRF a été sollicitée (par le biais de l'ANIA) pour clarifier certains points notamment l'harmonisation avec la loi française BPA. Tout éclairage additionnel sera partagé.

[Top](#)

→ Dernières réévaluations des additifs alimentaires par l'EFSA

- **[Butane \(E 943a\), isobutane \(E 943b\) et propane \(E 944\)](#)** : Les utilisations aux niveaux actuels autorisés ne posent pas de problème de sécurité. Des recommandations pour modifier certaines spécifications (n° CAS et description) ont été donné.
- **[Esters citriques des mono- et diglycérides d'acides gras, Citroglycérides \(E 472c\)](#)** : Les utilisations aux niveaux actuels autorisés (notamment pour les nourrissons de moins de 16 semaines) ne pose pas de problème de sécurité. Des recommandations pour modifier certaines spécifications (définition, limite maximale métaux lourds et autres contaminants) ont été donné .
- **[Argent \(E174\)](#)** : Les données relatives à la génotoxicité et à la toxicité subchronique sont inadéquates, l'EFSA a été dans l'impossibilité de conclure à la sécurité de l'additif et évoque notamment la nécessité d'une évaluation des risques à l'échelle nanométrique. Vu l'évaluation de l'EFSA, il y a de fortes chances que la Commission Européenne propose une suppression de l'additif. Un état des lieux des usages au sein du secteur de la confiserie et du chocolat a été fait, en vue d'une potentielle interdiction à venir. L'association [Avicenn](#) a communiqué sur le sujet.
- **[Acésulfame K \(E 950\)](#)** : Une nouvelle DJA de 15mg/kg pc a été mise en place (remplace 9mg/kg pc). Les utilisations aux niveaux actuels autorisés ne posent pas de problème de sécurité.

- **Mise à jour des autorisations des celluloses**

Le [règlement UE n°2025/666](#) a été publié le 7 avril 2025. Il modifie :

- l'utilisation de la carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique (E 466). Suite à un manque persistant de données, l'Autorité n'a pas procédé à une évaluation de la sécurité de l'utilisation du E 466) dans les catégories de denrées alimentaires 13.1.5.1 (DADFMS nourrissons) et 13.1.5.2 (DADFMS bébé et enfants en bas âge). L'additif est ainsi supprimé ; les denrées alimentaires qui ont été légalement mises sur le marché avant le 27 avril 2027 peuvent continuer à être commercialisées jusqu'à leur date de durabilité minimale ou leur date limite de consommation
- les spécifications de la cellulose (E 460), de la méthylcellulose (E 461), de l'éthylcellulose (E 462), de l'hydroxypropylcellulose (E 463), de l'hydroxypropylméthylcellulose (E 464), de la méthyléthylcellulose (E 465), de la carboxyméthyl-cellulose sodique, gomme cellulosique (E 466), de la carboxyméthylcellulose de sodium réticulée, gomme de cellulose réticulée (E 468) et de la carboxyméthylcellulose hydrolysée de manière enzymatique (E 469).

[Top](#)

→ Avis de l'ANSES sur la présence de nanoparticules dans les produits phytopharmaceutiques

Suite à une saisine en 2024, l'ANSES a analysé les résultats d'une étude exploratoire menée par le LNE visant à mesurer la présence de nanoparticules dans des produits phytopharmaceutiques et des produits biocides et à proposer, le cas échéant, des mesures de gestion afin de protéger les populations et l'environnement potentiellement exposés.

Les produits phytopharmaceutiques sélectionnés pour cette étude correspondent principalement à des produits contenant des co-formulants constitués d'argile ou de silice, majoritairement retrouvés dans les déclarations R-Nano et également sélectionnés car contenant les substances actives dont les tonnages vendus en France sont parmi les plus élevés.

Dans les grandes lignes, sont évoqués par l'ANSES les éléments suivants :

- Parmi les produits analysés (sous formes solides, liquides ou en capsule), dans plusieurs d'entre eux a été détectée la présence de particules de taille inférieure à 100 nm mais pas toujours quantifiable avec les techniques employées.
- Compte tenu de l'état des connaissances sur les modifications possibles de la forme des particules par exemple après dilution du produit et en fonction du mode d'application suivi, il existe une incertitude forte sur les niveaux d'exposition des personnes et des organismes de l'environnement.

Les principales recommandations données :

- Le règlement sur les produits phytopharmaceutiques ne contenant pas de dispositions spécifiques pour les nanomatériaux, l'ANSES recommande de réduire le plus possible les nanoparticules susceptibles d'être présentes dans les produits lorsque l'exposition ne peut pas être considérée comme négligeable
- Intégrer dans les exigences des essais à soumettre dans le cadre de la réglementation sur les substances et produits phytopharmaceutique, les méthodes recommandées dans la réglementation en vigueur sur les substances chimiques (règlement REACH)

Les résultats de cette étude exploratoire ont été portés à la connaissance des Etats membres, de l'EFSA, de l'ECHA et de la Commission européenne.

→ Dernières actualités sur les enzymes alimentaires

L'évaluation par l'EFSA des dossiers déposés au niveau européen en vue d'établir une liste de l'Union des enzymes au niveau européen se poursuit. Cette-dernière est attendue pour 2028.

En parallèle, de premiers échanges ont eu lieu entre FDE et la Commission Européenne fin avril sur **l'étiquetage des enzymes dans la liste des ingrédients**, quand cela sera requis. Il a notamment été rappelé que l'étiquetage de ces-dernières est géré par le règlement INCO et sera similaire aux additifs alimentaires. La liste de l'Union va désigner les enzymes par leur nom spécifique et mentionnera des informations sur la fonction si nécessaire. Concernant l'étiquetage, un compromis entre un nom scientifique et simplifiée pourrait être trouvé (à noter que le terme 'enzyme' ne sera pas suffisant).

Il a également été rappelé que l'usage des enzymes en tant qu'auxiliaire technologique est courant et que dans ce cas, elles ne sont pas considérées comme des ingrédients de la denrée, l'étiquetage est donc non nécessaire. Le prochain échange entre les Etats membres et la Commission devrait avoir lieu en Octobre 2025.

[Top](#)

→ Isoflavones : derniers travaux de l'ANSES

L'ANSES a récemment publié deux avis sur le sujet :

- **[Avis et le rapport relatifs à l'élaboration de VTR long terme par voie orale pour les isoflavones](#)** : Fixant deux Valeurs Toxicologiques de Référence (VTR) long terme par voie orale ont été pour la génistéine :
 - population générale : 0,02 mg.kg pc-1.j-1
 - femme enceinte (enfant à naître), femme en âge de procréer et enfants pré-pubères : 0,01 mg.kg pc-1.j-1
- **[Avis relatif à une demande d'évaluation du risque sanitaire de la consommation d'aliments contenant des isoflavones](#)** : évoquant que le soja est la principale source d'isoflavones; les aliments en contenant le plus sont tous à base de soja. Cette-dernière met en évidence qu'il existe un risque de dépassement des VTR chez les consommateurs d'aliments à base de soja; ainsi que chez les non-consommateurs de soja, 0,8 % (13-35 mois) à 35 % (0-4 mois) et recommande :
 - de ne pas proposer ces aliments en restauration collective
 - de revoir les techniques de production et de transformation du soja, pour diminuer les teneurs en isoflavones dans les aliments
 - de diversifier les aliments d'origine végétale

Le niveau de précaution mis en avant par l'ANSES est sans précédent au regard de la nature de la méthodologie employée (données épidémiologiques montrant un bénéfice de la consommation de soja non prises en compte, VTR avec seuils très bas...). Nous avons identifié collectivement un risque de voir ces recommandations transformées en objectifs de santé publique, notamment dans le cadre des futurs plans nationaux. Les équipes de l'ANSES ont apporté un certain nombre de réponses aux questions posées par les opérateurs lors du COT (Comité Orientation Thématique) Santé ANSES auquel l'ANIA a participé. Ayant plusieurs secteurs concernés par le sujet, nous avons sollicité l'ANIA pour une action collective. Cette-dernière a depuis participé à une réunion dédiée au sujet avec l'ANSES et les autres fédérations impactées (Terres Univia, Sojaxa). Un rendez-vous est prévu avec l'administration début juillet. L'Alliance 7 participera à la réunion de préparation de ce rendez-vous afin de remonter les inquiétudes et problématiques de ses secteurs.

[Top](#)

→ **Dernières actualités autour de l'hexane**

Fin 2024, plusieurs articles de presse relayaient la présence d'hexane dans certains produits alimentaires suite à des amendements déposés dans le cadre des discussions sur le PLFSS. L'hexane étant un solvant d'extraction (auxiliaire technologique) utilisé notamment pour l'extraction des huiles végétales, arômes. La substance est régulée via la Directive UE 2009/32.

Un [rapport technique](#) de l'EFSA de septembre 2024 (suite à une demande de la Commission Européenne) évoque que « sur la base de nouvelles informations disponibles, il est nécessaire de réévaluer la sécurité de l'utilisation de l'hexane comme solvant d'extraction dans la production de denrées et d'ingrédients alimentaires ».

En vue de la saisine de la Commission Européenne auprès de l'EFSA afin de réévaluer la substance, un appel à données va être lancé courant juin. Un Webinar est organisé à cet effet le 12 juin à 10h30 (register [here](#)).

Au niveau national, le sujet continue d'être présent par le biais de différentes actions :

- Proposition de loi visant à l'information des consommateurs sur la présence de résidus d'hexane et son interdiction dans les denrées alimentaires et les aliments pour animaux - déposée le mardi 11 mars [Proposition de loi, n° 1078 - 17e législature - Assemblée nationale](#). A date cette dernière n'a pas été inscrite à l'ordre du jour de l'Assemblée nationale
- Demande d'une mission parlementaire par le député R. Ramos à venir
- De nouvelles communications dont la dernière étant un reportage de [Radio France](#) ayant fait l'objet de plusieurs reprises et mentionnant notamment la possible contamination de denrées alimentaires via l'alimentation animale.

[Top](#)

→ Avis ANSES relatif à la teneur résiduelle en cannabidiol présente dans les feuilles pour infusion aqueuse

Le cannabidiol (CBD), un des cannabinoïdes faisant partie des constituants de la plante de chanvre, *Cannabis sativa* L., est soumis au règlement (UE) 2015/2283 relatif aux nouveaux aliments et fait à ce jour l'objet d'un examen au niveau [communautaire](#). Dans l'attente des conclusions de l'EFSA, la commercialisation et la consommation d'aliments contenant du CBD sont interdites. En revanche, compte tenu de leur historique de consommation en Europe avant mai 1997, date de référence selon le règlement sur les nouveaux aliments, les graines et les produits dérivés des graines de chanvre ainsi que les infusions aqueuses de feuilles de chanvre ne sont pas considérées comme des nouveaux aliments et peuvent donc être mis sur le marché en tant que denrées alimentaires. Or, ces denrées peuvent contenir des traces résiduelles de CBD.

Dans ce contexte la DGAL a saisi l'ANSES afin d'indiquer la teneur en CBD qui pourrait être considérée comme naturelle dans les graines ainsi que la teneur résiduelle possible dans les graines et les denrées alimentaires issues des graines. [L'avis](#) été publié début 2025.

Les principales conclusions étant :

- Confirmation que les cannabinoïdes sont naturellement présents dans les feuilles de chanvre, mais à des teneurs beaucoup plus faibles que dans les bractées et les fleurs
- La teneur en ces composés dans les feuilles augmente au moment de la floraison. Elle diminue avec la maturité des feuilles
- De nombreux autres facteurs de variation de cette teneur sont identifiés, parmi lesquels : la variété, le sexe de la plante, la nature des sols, la présence de facteurs de stress.
- Dans les feuilles pour infusion, la mesure de taux supérieurs à 6,5% pourrait être considérée comme le résultat d'une contamination ou d'une adultération.
- Sur la base, principalement, de travaux du BfR en Allemagne, l'Anses relève cependant que les teneurs en CBD total dans les tisanes de feuilles préparées avec de l'eau chaude peuvent atteindre 50 mg/L.

[Top](#)

→ Avis ANSES sur des risques relatifs à la consommation alimentaire de réglisse

En septembre 2022, l'ANSES s'est auto-saisie **pour évaluer les risques relatifs à la consommation alimentaire de réglisse suite à de nombreux signalements d'effets indésirables rapportés** dans le cadre de la Nutrivigilance et par les centres antipoison. [L'avis](#) a été rendu public le jeudi 12 mai et a fait l'objet d'une dépêche AFP.

L'Agence rappelle tout d'abord que la réglisse est une plante régulièrement retrouvée dans les compléments alimentaires, notamment pour les propriétés digestives attribuées à sa racine mais également dans **les confiseries, boissons (alcoolisées ou non), thés et infusions** mais également dans des dentifrices ou des médicaments. L'acide glycyrrhizique, l'un des constituant de la réglisse (appelé également glycyrrhizine ou acide glycyrrhizinique), ainsi que son sel d'ammonium (l'acide glycyrrhizique ammoniacé) sont autorisés au niveau européen comme arômes alimentaires (E958). Des teneurs maximales sont fixées pour certaines catégories d'aliments (dont confiseries, chewing-gum, produits de boulangerie, boissons non alcoolisées) par le règlement d'exécution (UE) n°872/2012 de la Commission européenne. Et le règlement INCO indique des mentions d'informations complémentaires à partir de certains seuils et pour les confiseries et boissons.

Dans les grandes conclusions, il ressort que :

- La consommation élevée et répétée de boissons et d'aliments contenant de la réglisse peut entraîner une hypokaliémie (diminution du potassium dans le sang) et une hypertension artérielle, augmentant ainsi le risque cardiovasculaire.
- Certaines populations sont particulièrement sensibles à savoir les femmes enceintes ou allaitantes, les enfants, ainsi que les personnes souffrant de problèmes cardiovasculaires (notamment d'hypertension), de problèmes rénaux ou hépatiques.

- Des risques d'interaction sont décrits avec plusieurs classes de médicaments (ex : les diurétiques hypokaliémiants, les laxatifs stimulants, les glucocorticoïdes, les antihypertenseurs ...)
- Environ 60 % des adultes et plus de 40 % des enfants consommant de la réglisse dépassent le repère toxicologique (valeur toxicologique indicative) qu'elle a établi dans le cadre de cette expertise.

L'Anses recommande ainsi :

- De mieux informer sur le risque d'hypertension lié à la consommation de réglisse en indiquant sur l'étiquetage des aliments la présence, même en faible quantité, de réglisse ou de son principal constituant actif, l'acide glycyrrhizique.
- D'éviter le cumul des sources de réglisse (boissons de type pastis alcoolisées ou non, sirops, confiseries, tisanes ou compléments alimentaires) ;
- De signaler aux professionnels de santé toute consommation de réglisse en cas de pathologies cardiovasculaires, notamment d'hypertension, ou rénales, d'insuffisance hépatique ou d'hypokaliémie, de grossesse ou d'allaitement, ainsi qu'en cas de doute relatif à d'éventuelles interactions médicamenteuses.

[Top](#)



Emballages

→ Compostage - Rendez-vous DGPR

Dans le cadre de l'entrée en application du règlement européen sur les emballages et les déchets d'emballages (PPWR), le syndicat français du café et le syndicat du thé et plantes à infusion a récemment rencontré la Direction Générale de la Prévention des Risques (DGPR) afin de clarifier leur lecture des nouvelles dispositions concernant les sachets de thé et les capsules de café. Ces deux formats, désormais considérés comme des emballages à part entière par la Commission européenne, sont soumis à des exigences de recyclabilité et de performance environnementale définies par le règlement (notamment le compostage).

Cette réunion a permis de partager l'ensemble des questions que soulève ce règlement au regard des dispositions nationales existantes auprès de l'administration française, cette dernière s'inscrivant dans une logique de convergence avec les objectifs européens tout en tenant compte des spécificités techniques et d'usage de ces emballages. Ces échanges ont également mis en lumière la nécessité d'un dialogue continu entre les acteurs de la filière, les metteurs en marché et les autorités, afin d'anticiper les évolutions réglementaires et d'identifier les solutions techniques compatibles avec les exigences du PPWR.

[Top](#)

→ Consortium FLEX25 (dates, perspectives)

Le 12e comité de pilotage du consortium FLEX25, tenu fin mars, a permis de confirmer l'avancée des travaux vers une filière opérationnelle de recyclage des emballages souples en PE, PP et PO d'ici fin 2025. Malgré un contexte industriel complexe, les jalons sont maintenus, avec le démarrage des usines de préparation et les premiers résultats de triabilité en cours d'analyse, ce qui est une très bonne nouvelle pour les emballages en plastique souple largement employés pour le conditionnement des denrées dans les secteurs couverts par l'alliance 7. Les enjeux liés au PPWR, à la recyclabilité et à l'incorporation de matière

recyclée restent au cœur des discussions. Prochaines étapes : ateliers techniques, consolidation des recommandations et reconnaissance officielle de la filière au second semestre 2025.

[Top](#)

→ PPWR : points clés

Le règlement (UE) n°2025/40 sur les emballages et les déchets d'emballages (PPWR), adopté en janvier 2025, marque une étape décisive dans la stratégie de l'Union européenne pour une économie circulaire. Ce texte vise à réduire l'impact environnemental des emballages, à renforcer leur réutilisation et leur recyclabilité, et à harmoniser les exigences entre États membres. Il introduit notamment des objectifs de réduction des emballages, des interdictions ciblées (comme certains formats à usage unique), ainsi que des obligations de conception pour faciliter le tri et le recyclage.

Dans ce contexte, et face aux nombreuses interrogations des professionnels sur les implications concrètes de ce règlement un **webinaire de décryptage est organisé le mercredi 18 juin de 14h30 à 16h30**. Ce temps d'échange sera l'occasion de revenir sur les principales dispositions du texte, d'identifier les points de vigilance pour les entreprises, et de répondre à quelques questions en direct.

Pour vous accompagner dans cette transition, trois documents de référence, élaborés en partenariat avec l'ANIA, sont d'ores et déjà disponibles :

- **Un document de décryptage de PPWR**, qui présente les grandes lignes du règlement et ses impacts attendus ;
- **Un tableau de correspondance entre le PPWR et la législation nationale**, pour mieux comprendre les évolutions réglementaires à anticiper ;
- **Une liste de questions à adresser à la Commission européenne**, afin de clarifier certains points encore en discussion ou en attente de lignes directrices.

La version finale de ces documents sera mise à disposition sur l'extranet dès que possible.

[Top](#)

→ Projet réemploi Chocolat/Confiserie

Après une mise en pause temporaire en fin d'année 2024, en raison du délai de candidature dans le cadre d'appel à projet ADEME pour bénéficier d'une aide financière, le projet de feuille de route Réemploi pour les syndicats du Chocolat et de la Confiserie peut officiellement reprendre. Les travaux sont ainsi relancés avec l'appui du cabinet (RE)SET. Cette étude, initiée en 2024, vise à identifier les leviers opérationnels du réemploi et à construire une trajectoire réaliste, adaptée aux spécificités des catégories de produits du Chocolat et de la Confiserie. Les réunions de travail avec le COPIL et date de restitution des travaux avant partage avec l'ADEME fin octobre ont été partagés aux experts emballages.

[Top](#)

→ Etude Vente en vrac - Biscuits, gâteaux, Panifications et Apéritifs A Croquer

L'étude consommateurs qui a été menée dresse un panorama complet des perceptions et attentes vis-à-vis de la vente en vrac appliquée aux produits des rayons biscuits, gâteaux, panification (BGP) et apéritifs à croquer (AAC). Cette étude s'inscrit dans la continuité de la feuille de route 3R réalisée en 2023 et vise à poursuivre la réflexion autour du réemploi pour ces secteurs.

Grâce à une approche croisée qualitative et quantitative, cette étude met en lumière une réalité contrastée : si le vrac bénéficie d'une image globalement positive en tant que mode de consommation plus responsable, il suscite de fortes réserves dès lors qu'il s'agit de produits sensibles comme ceux des catégories BGP et AAC.

Les résultats sont : une hygiène perçue insuffisante, un manque d'informations essentielles (date limite de consommation, traçabilité, composition), des difficultés de conservation, une altération de la qualité et de l'apparence des produits, ou encore une maîtrise incertaine des quantités. En dehors des fruits à coque, les autres produits étudiés apparaissent comme peu adaptés à ce mode de distribution, tant sur le plan logistique que sur celui de l'expérience client.

Pour plus de détails, les rapports complets sont accessibles : [ICI](#)

[Top](#)



Environnement

→ Affichage environnemental : dernières actualités françaises et européennes

○ Côté français :

Nous sommes toujours dans l'attente de la publication du décret qui viendra décrire la méthodologie de calcul et les modalités d'affichage. D'après les dernières informations connues, l'affichage environnemental devrait être « volontaire encadré », puis potentiellement obligatoire (date non définie).

Des modifications ont été apportées sur Ecobalyse (notamment ajout de systèmes de bonus pour prise en compte des externalités agricoles – Biodiversité, Carbone)

Une expérimentation sur cet outil et ses nouvelles modalités a été lancée en mai. Chaque entreprise peut participer. Une série de webinaires a été planifiée sur plusieurs thématiques

Une phase de consultation d'au moins 3 mois sur la partie technique a été lancée mi mai (modalité de calcul du score environnemental).

Tout le monde est invité à tester cette dernière version de l'outil et à faire remonter ces commentaires.

La concertation sera ponctuée de webinaires techniques, ouverts à tous, visant à approfondir ensemble différents éléments méthodologiques.

Plus de détails sur les modalités de consultation et les dates des webinaires sur [l'extranet](#).

Lorsque les discussions techniques seront finalisées, les discussions sur le modèle d'affichage reprendront, avec une phase de concertation de trois mois également.

Une fois l'expérimentation finalisée dans sa globalité (discussions techniques et sur l'affichage), le décret sera publié – pas avant plusieurs mois.

○ Côté européen :

Les négociations sont en cours dans le cadre du trilogue concernant la directive sur les « green claims ».

Les deuxièmes trilogues ont eu lieu le 24 avril. Plusieurs questions clés n'ont pas encore été résolues et sont toujours en discussion. Le troisième trilogue, qui pourrait être le dernier, est prévu pour le 10 juin.

[Top](#)

→ Rapport des deux ans du *Plan eau*

Le Plan eau est une stratégie complète composée d'actions concrètes pour une **gestion sobre, résiliente et concertée de la ressource en eau**. Il porte pour ambition d'engager, d'ici 2027, tous les leviers permettant de garantir l'adéquation entre usages et ressources dans le cadre de la planification écologique à horizon 2050. Lancé le 30 mars 2023, par le Président de la République, le Plan eau fête aujourd'hui ses deux ans. Son état d'avancement est présenté deux fois par an aux parties prenantes.

Un rapport sur les deux ans du plan eau a été publié en avril. Celui-ci fait un point sur ses 53 mesures (100% déjà initiées et 64% mises en œuvre), le renforcement des moyens des agences de l'eau (+365 M€/an jusqu'en 2030), les 44,3 M€ mobilisés pour l'outre-mer, les actions pour la sobriété et l'efficacité hydrique (trajectoire de réduction de 10 % de la consommation d'eau), l'accélération sur la réutilisation des eaux usées (169 sites autorisés à utiliser des eaux usées traitées), les 26 projets lauréats de l'appel à projets Innov Eau, la publication de la stratégie Ecophyto 2030, les solutions pour assurer l'avenir de la ressource en eau dans un contexte de changement climatique.

Plus de détails sur l'[extranet](#).

[Top](#)

→ Directive omnibus - qu'est-ce que c'est ?

Dans le contexte des réglementations liées au Pacte vert européen « Green deal » sur la transition durable, la Commission Européenne a proposé en 2024 un projet de loi ou directive "omnibus" visant à rationaliser ou simplifier les réglementations en lien avec :

- La directive sur le reporting de durabilité des entreprises (CSRD)
- Le règlement sur la taxonomie verte
- Le devoir de vigilance européen (CS3D)
- Le mécanisme d'ajustement carbone aux frontières (MACF)

Ce projet de directive omnibus ambitionne d'assurer une meilleure cohérence entre ces initiatives législatives tout en réduisant les charges administratives pour les entreprises.

Je vous invite à consulter l'[article](#) sur l'extranet afin de visualiser les changements apportés par le projet de Directive Omnibus.

La Commission européenne a présenté le 26 février trois documents couvrant un ensemble de mesures visant à renforcer la compétitivité industrielle tout en accélérant la transition bas carbone et en simplifiant le cadre réglementaire en matière de reporting extra-financier :

- **Clean Industrial Deal** : définit les grandes orientations en matière de compétitivité industrielle et de décarbonation.
- **Affordable Energy Action Plan** : se concentre entre autres sur la réduction des coûts de l'énergie, la baisse de la fiscalité, la flexibilité du système énergétique...
- **Omnibus** : vise à simplifier les obligations de reporting extra-financier.

Plus de détails sur l'[extranet](#).

[Top](#)



Calendrier des Evénements extérieurs

Juin	18-19	Sécur'Food - Lyon	https://securfood.com/	La Convention d'Affaires de la Sécurité Alimentaire de l'industrie agroalimentaire
	23-25	SFEIM - Marseille	SFEIM 23-25 Juin 2025 - Marseille - SFEIM	Journée du CETL - Comité d'Evaluation du Traitement des maladies Lysosomales
	24 au 26	Spoilers in food	Microbiologie alimentaire, l'innovation au rendez-vous Spoilers In Food 2025 !	Un événement incontournable pour les acteurs de la microbiologie alimentaire, rassemblant des experts internationaux autour des dernières avancées sur les micro-organismes d'altération, leurs mécanismes, leur détection et les solutions pour les maîtriser.
Juillet	3	6ème édition des Matinales Ingrédients Alimentaires	Lien inscription	Cet événement est coorganisé par le SNIAA, FEDALIM SYFAB, l'USIPA et l'ANIA depuis 6 ans désormais et se déroulera à Paris de 9h30 à 14h. Il aura pour thème : Les ingrédients au cœur de vos innovations.
août	24-29	IUNS-ICN	IUNS-ICN 2025	The main theme we have chosen is "Sustainable Food for Global Health". However, alongside this main theme, all the fundamental, clinical, epidemiological and social aspects of Nutrition will be addressed in the form of lectures, symposia, oral communications and posters.

Septembre	11	World Confectionery Conference 2025	https://www.confectioneryconference.com/	Conférence et exposition internationale sur la confiserie réunissant les marchés mondiaux des confiseries, des snacks et de la boulangerie.
	30 sept et 1 ^{er} octobre	Nutr'Event	https://www.NutrEvent_2025_Brochure.pdf	As the European leading partnering event, NutrEvent is dedicated to innovation in Food, Human and Animal Nutrition. It aims at identifying industrial, scientific, commercial and financial partners for your R&D projects and innovations. NutrEvent gathers 600 international actors: Food, feed, clinical nutrition, food supplement, pharmaceutical industries and distributors, innovative ingredient and process suppliers, academic institutions, technology transfer organisations, research institutes, R&D services and consulting firms and investors.
Octobre	7 au 10	Pollutec 2025 - Lyon	https://www.pollutec.com/fr-fr.html	L'événement phare pour les solutions environnementales
	9 et 10	Journées Nationales de Médecine Générale (JNMG)	https://www.jnmg.org/	Le congrès de médecine générale organisé par La Revue du Praticien
	16	Journée Arômes SNIAA 2025	Découvrez le programme de la Journée Arômes 2025 Le SNIAA	Innovater avec les arômes :

				explorer les sens et relever les défis
	16 au 18	Journées d'études de l'AFDN - Toulouse	https://www.afdn.org/page-journees-etudes/presentation	Un programme scientifique de qualité pour un public de diététiciens, de médecins et d'experts en nutrition et alimentation, traitant de sujets d'actualité.
Novembre	18 au 20	Prod&Pack - Lyon	https://www.prodandpack.com/fr	L'événement incontournable de l'écosystème du produit emballé pour l'agroalimentaire
Décembre	30/11 au 02/12	Natexpo 2025	https://natexpo.com/le-salon/salon-natexpo/	Professionnels du bio, marquez vos agendas !
	2 au 4	Leading global food ingredients Event	Fi Europe 2025 The Leading Global Food Ingredients Event	Fi Europe unites the world's leading food & beverage suppliers, buyers, R&D experts and production specialists all under one roof.
	10 au 12	Journées Francophones de Nutrition	https://www.lesifn.fr/	De nombreuses thématiques seront à l'honneur ; de la sarcopénie à l'obésité en passant par le microbiote, les nouveaux aliments ou l'impact des inégalités sociales sur l'accès à une alimentation saine.

Copyright

Pour rappel, cette lettre est exclusivement destinée aux adhérents de l'Alliance 7, et certains tiers préalablement identifiés. Le présent message est réservé à usage interne uniquement et communiqué par voie électronique. Aucune communication à des tiers non autorisé ne saurait être acceptée.

Son contenu est protégé par les règles de propriété intellectuelle et de droit d'auteurs ainsi qu'aux sources et citations présentées. Tout duplicata, communication, copie ou reproduction est strictement interdite.